



## SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINA ITALIANA STAGIONATO
<b>Denominazione legale</b>  <b>LARDO stagionato da "Cinta Senese DOP" sottovuoto</b>	

CODICE PRODOTTO	<b>204</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura di lardo di Cinta Senese DOP. I suini allevati allo stato brado e semi-brado, liberi di pascolare tra boschi di querce, lecci, olivi, ginepri, sono allevati senza alimentazione forzata e nel rispetto del disciplinare di produzione.
SEDE LEGALE	Viale Santa Maria delle Vertighe 2/x – 52048 Monte San Savino (Arezzo) ITALIA
IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT U3G82 CE / IT V130Z CE / IT9-1974/L CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
INGREDIENTI	Lardo suino "Cinta Senese DOP", sale, piante aromatiche, pepe, spezie aglio.
ORIGINE MATERIA PRIMA CARNE	ITALIA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Prodotto soggetto a calo peso naturale.
ALLERGENI PRESENTI NELL'ALIMENTO (ALL II REG 1169/2011)	<b>Nessuno</b>
OGM	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
INDICAZIONI IN ETICHETTA	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<b>Conservare a temperatura compresa tra 0 e +4°C</b>
T.M.C.	<b>120 giorni</b>
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	<b>110 giorni</b>
TRACCIABILITÀ PRODOTTO (REG 178/02 CE) CODIFICA LOTTO	Codice numerico di 8 caratteri su unità consumatore e Documenti commerciali riconducibile alla data di produzione
Individuazione classe di consumatori	Prodotti destinati a tutte le classi di consumatori ma non rientrano nei prodotti per lattanti e nei prodotti per fini medici speciali

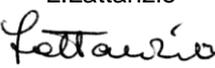
REDATTO L.Lattanzio 	DATA 17/08/2020	APPROVATO A. Iacomoni 
---	--------------------	---



STANDARD MICROBIOLOGICI			
Rif. normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
p.to 2.1.8. Reg 1441/07 CE	E.Coli	<100	ufc/g
	Staphilococcus aureus	<50	ufc/g
p.to 1.4. Reg 1441/07 CE	Salmonella spp	Assente	25g
p.to 1.3. Reg 1441/07 CE	Listeria m.	Assente	25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO		
Parametri	Valore	u.m.
Valore energetico	3680	KJ/100 g
	895	Kcal/100 g
Grassi	99	g
Di cui saturi	33	g
Carboidrati	0	g
Di cui zuccheri	0	g
Proteine	1	g
Sale	4,5	g

CARATTERISTICHE IMBALLO	
	<b>Lardo stagionato da Cinta Senese DOP sottovuoto</b>
<b>CODICE EAN PESO VARIABILE</b>	<b>2444179</b>
Dimensione del prodotto (cm): larghezza X lunghezza	
Pezatura	1,5 kg
Confezionamento	Sottovuoto
Caratteristiche imballo primario	Busta
Pezzi in cartone	2
Dimensioni imballo cartoni	40x29x14 – codice scatola 11
Caratteristiche imballo secondario	Cartoni
Tipo pallet	EPAL
N° strati per pallet	8
N° imballi per strato	8
Totale imballi per pallet	64

REDATTO	DATA	APPROVATO
L.Lattanzio 	17/08/2020	A. Iacomoni 